

---

## 資 料

---

# 認定こども園における食育の展開 —中核市 T 市，私立 I こども園 (幼保連携型認定こども園)の事例を中心に—

表 真美

Development of Food Education in Centers for Early Childhood Education and Care:  
Focusing on a Case of Food Educations in I Private Center  
for Early Childhood Education and Care in T city

Mami Omote

### Summary

A survey on food education was conducted at a center for early childhood education and care in T city. The results are as follows,

1. The unique food education carried out at the center focused on the cultivation of rice and sweet potatoes, and making miso.
2. The food education activities placed an importance on the children's autonomy and they worked on cultivation from working the soil and the children carried out the activities while being aware of their 5 senses.
3. The devised cultivation activities were implemented in locations with a disadvantaged environment.
4. Parents were enthusiastically guided on food education.

These activities are considered to suggest a way to develop food education in pre-primary schools in the future.

(Received 19 September 2017. Accepted 13 November 2017)

## I. 諸 言

### 1. 就学前児童を対象とした食育について

子どもに対する食育について，食育基本法第五条には，「食育は，父母その他の保護者にあつては，家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに，子どもの教育，保育等を行う者にあつては，教育，保育等における食育の重要性を十分自覚し，積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう，行われなければならない。」と明記されている。

第3次食育基本計画<sup>1)</sup>(平成28年～32年)における重点課題5項目の冒頭には，「若い世代を中心とした食育の推進」が挙げられている。「若い世代」とは，これから親になる20歳代及び30歳代を中心とする世代をさし，食に関する知識や取組を次世代に伝えつなげることをより重視したと言える。重点課題に取り組むに当たっての留意点として，「子供のうちに健全な食生活を確立することは，生涯にわたり健全な心身を培い，豊かな人間性を育てていく基礎となるため，子供への食育の基礎を形成する場である家庭や学校，保育所等との連携により，食育の取組を確実に推進する。」とあり，子どもに対する食育の重要性が指摘されている。

同計画には、食育推進の具体的な施策として、家庭に次いで「学校、保育所等における食育の推進」が挙げられている。また、「就学前の子供」に対しては、「乳幼児期からの食育の重要性が増していることに鑑み、就学前の子供が、発育・発達段階に応じて健全な食生活を実践し、健康な生活を基本として望ましい食習慣を定着させるとともに、豊かな食体験を積み重ねていくことができるよう、保育所、幼稚園及び認定こども園等において、家庭や地域と連携しつつ、様々な食育を推進する。」と述べられている。就学前児童施設における食育については、保育所保育指針<sup>2)</sup>、幼保連携型認定こども園教育・保育要領<sup>3)</sup>、および幼稚園教育要領<sup>4)</sup>に各々指針が示されている（表1）。

保育所保育指針と幼保連携型認定こども園教育・保育要領は、「第3章健康及び安全」に「食育の推進」の項目が設けられており、ほぼ同様の内容である。「生活と遊び」の中で、「体験」を積み重ね、「食べることを楽しみ、食事を楽しみあう」ことが記されている。一方、幼稚園教育要領に関しては、5つのねらいの1つ「健康」に、食育が含まれている。平成20年改訂の折に新しく食育の内容が加えられ、平成30年公示の改訂では、従来の「先生や友達と食べることを楽しむ」ことに加え、「食べ物への関

心を持つ」との文言が新たに加えられた。

保育所における食育に関しては、平成13年3月に厚生労働省から『楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～』<sup>5)</sup>が提出された。食育の目標として、次のような子ども像を目指して行うとされている。①お腹がすくりズムのもてる子ども、②食べたいもの、好きなものが増える子ども、③一緒に食べたい人がいる子ども、④食事づくり、準備にかかわる子ども、⑤食べものを話題にする子ども。また、内容として、心身の健康に関する項目「食と健康」、人とかかわりに関する項目「食と人間関係」、食の文化に関する項目「食と文化」、いのちのかかわりに関する項目「いのちの育ちと食」、料理とのかかわりに関する「料理と食」の5項目が示された。この方針は、平成24年に厚生労働省から示された『保育所における食の提供ガイドライン』にも踏襲されており、現在に引き継がれている。認定こども園に関しては、食育に特化した詳細な方針・指針は示されていないが、保育所の指針に準ずると判断してよいだろう。

このように、就学前児童施設における食育は、おおよそその方針が厚生労働省、文部科学省により示されているが、実践内容に関しては、各施設の創意工夫に委ねられている<sup>6)</sup>。

表1 就学前児童施設における食育の方針

保育所保育指針（平成29年3月）	幼保連携型認定こども園教育・保育要領（平成29年3月）	幼稚園教育要領（平成29年3月）
<b>2 食育の推進</b> <b>・保育所の特性を生かした食育</b> ア保育所における食育は、健康な生活の基本としての「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うことを目標とすること。 イ子どもが生活と遊びの中で、意欲をもって食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しみ、食事を楽しみ合う子どもに成長していくことを期待するものであること。 ウ乳幼児期にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう、食事の提供を含む食育計画を全体的な計画に基づいて作成し、その評価及び改善に努めること。栄養士が配置されている場合は、専門性を生かした対応を図ること。 <b>・食育の環境の整備等</b> ア子どもが自らの感覚や体験を通して、自然の恵みとしての食材や食の循環・環境への意識、調理する人への感謝の気持ちが育つように、子どもと調理員等との関わりや、調理室など食に関わる保育環境に配慮すること。 イ保護者や地域の多様な関係者との連携及び協働の下で、食に関する取組が進められること。また、市町村の支援の下に、地域の関係機関等との日常的な連携を図り、必要な協力が得られるよう努めること。 ウ体調不良、食物アレルギー、障害のある子どもなど、一人一人の子どもの心身の状態等に応じ、嘱託医、かかりつけ医等の指示や協力の下に適切に対応すること。栄養士が配置されている場合は、専門性を生かした対応を図ること。	<b>第2 食育の推進</b> 1 幼保連携型認定こども園における食育は、健康な生活の基本としての食を営む力の育成に向け、その基礎を培うことを目標とすること。 2 園児が生活と遊びの中で、意欲をもって食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しみ、食事を楽しみ合う園児に成長していくことを期待するものであること。 3 乳幼児期にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう、教育及び保育の内容並びに子育ての支援等に関する全体的な計画に基づき、食事の提供を含む食育の計画を作成し、指導計画に位置付けるとともに、その評価及び改善に努めること。 4 園児が自らの感覚や体験を通して、自然の恵みとしての食材や食の循環・環境への意識、調理する人への感謝の気持ちが育つように、園児と調理員等との関わりや、調理室など食に関する環境に配慮すること。 5 保護者や地域の多様な関係者との連携及び協働の下で、食に関する取組が進められること。また、市町村の支援の下に、地域の関係機関等との日常的な連携を図り、必要な協力が得られるよう努めること。 6 体調不良、食物アレルギー、障害のある園児など、園児一人一人の心身の状態等に応じ、学校医、かかりつけ医等の指示や協力の下に適切に対応すること。	<b>健康</b> 【健康な心と体を育て、自ら健康で安全な生活をつくり出す力を養う】 <b>1 ねらい</b> (3)健康、安全な生活に必要な習慣や態度を身に付け、見通しをもって行動する。 <b>2 内容</b> (4)様々な活動に親しみ、楽しんで取り組む。 (5)先生や友達と食べることを楽しみ、食べ物への関心を持つ。 (6)健康な生活のリズムを身に付ける。 <b>3 内容の取扱い</b> (4)健康な心と体を育てるためには食育を通じた望ましい食習慣の形成が大切であることを踏まえ、幼児の食生活の実情に配慮し、和やかな雰囲気の中で教師や他の幼児と食べる喜びや楽しさを味わったり、様々な食べ物への興味や関心をもったりするなどし、食の大切さに気付き、進んで食べようとする気持ちが育つようにすること。

## 2. 認定こども園について

認定こども園は、就学前の子どもに幼児教育・保育を提供する（保護者が働いていないに関わらず受け入れて教育・保育を一体的に行う）機能、地域における子育て支援を行う（すべての子育て家庭を対象に、子育て不安に対応した相談活動や、親子の集いの場の提供などを行う）機能を備え、認定基準を満たす施設である。

平成25年に施行された新制度では教育・保育を利用する子どもについて、以下の3つの認定区分を設けている。1号認定：教育標準時間認定・満3歳以上（認定こども園、幼稚園にて受け入れ）、2号認定：保育認定（標準時間・短時間）・満3歳以上（認定こども園、保育所に受け入れ）、3号認定：保育認定（標準時間・短時間）・満3歳未満（認定こども園、保育所、地域型保育にて受け入れ）。すなわち、認定こども園は、すべての区分の子どもの保育・教育を行う<sup>7)</sup>。

現在主に、幼保連携型、幼稚園型、保育所型、地方裁量型の4類型があり、各々法的性格、職員に求められる免許種、給食提供の基準、開館日・時間等が異なる。全国の認定こども園の総数は、平成23年に762施設だったのに対し、平成29年4月には5,081施設となり、5年間で6倍以上に増加している。その中で幼保連携型が3,618施設であり、私立の施設が多くを占めている<sup>8)</sup>。

## 3. 認定こども園における食育についての先行研究

認定こども園における食育に関する報告は、ほとんどなされていないのが現状である。

その中で、久留米市の保育所・幼稚園・認定こども園を対象とした調査報告がみられる。多くの園が10年以上食育を実施しており、その内容は「栽培・収穫体験」「食べ物や栄養の話」「クッキング保育」の順に高い<sup>9)</sup>。また、85%以上が保護者に対し2種類以上の食育啓発を行っており、保育所、認定こども園の順に高率であったことが報告されている<sup>10)</sup>。

認定こどもの園の給食方式の違いにより比較を行った調査では、外部搬入式より自園方式のほうが、食育の観点からはるかに優位であったこと、周辺の自然環境や畑として使える土地などに制限があったとしても、どの園も懸命に食育に取り組んでいることが報告されている<sup>11)</sup>。

## 4. 研究の目的

上述のように、就学前児童を対象とした食育は我

が国の食育の方針にとり重要課題である。一方、認定こども園は、子育て期の多様なライフスタイルに対応し、また、共働き社会の大きな社会問題である待機児童問題解決の担い手として、今後拡大すると考えられる。そこで本研究では、今までほとんど明らかにされていない認定こども園の教育・保育現場における食育の実態を、認定こども園の事例を中心に探ることにより、今後の食育推進への取り組みへの資料とすることが目的である。

尚、対象とした認定こども園は、近畿圏のベッドタウンの駅前に位置し、子ども・子育て新制度施行後に幼保連携認定こども園に移行した施設である。新しく給食を導入した施設の動向を明らかにすることも、本研究の目的である。

## II. 研究方法

本研究は、①T市役所の就学前施設、食育に関する資料、T市において食育に関わる栄養士への聞き取り調査、③I幼保連携型認定こども園への訪問調査、および園長への聞き取り調査、④I幼稚園卒業生への聞き取り調査を研究資料とした。

### 1. T市役所の就学前施設、食育に関する資料

T市の就学前施設、食育に関する資料は、T市のホームページ（<http://www.city.takatsuki.osaka.jp>）から入手した。

### 2. T市において食育にかかわる栄養士への聞き取り調査

2017年9月上旬、T市健康づくり推進課の栄養士1名、および保育幼稚園総務課の管理栄養士1名に各々10分間ほど、電話による聞き取り調査を行った。調査項目は、①T市において行われている食育の概要、②幼稚園、保育所、認定こども園における食育の管轄部署、③T市担当部署の、民間幼稚園、保育所、認定こども園における食育の把握状況の3点である。

### 3. I幼保連携型認定こども園への訪問調査、および園長への聞き取り調査

2017年9月上旬、I幼保連携型認定こども園を訪問、食育に関する資料を入手するとともに、約2時間にわたり、施設見学、および園長への聞き取り調査を行った。調査項目は、①園による給食、②園における食育、③給食、食育の園児への効果の3点である。

#### 4. 卒園生保護者への聞き取り調査

2017年9月中旬、自身もI幼稚園出身で、3名の子どもを同幼稚園に通わせていた保護者1名に約20分間、I幼稚園における食育の効果についての聞き取り調査を行った。

### Ⅲ. 研究結果および考察

#### 1. T市における就学前施設、および食育の概況

T市の就学前調査対象としたT市は、人口35万人余の中核市である。大阪、京都、神戸への通勤圏にあり、ベッドタウンとして発展してきた。出生数は年間3,000人前後であったが、平成20年以降徐々に減少し、就学前児童人口は減少傾向にある。その一方で、保育需要は増大し続けているが、官民の協力・連携による子育て環境の整備により、平成27年待機児童ゼロを達成した。

T市の就学前施設は、公立保育所13か所、民間保育園23か所、公立認定こども園1か所、民間認定こども園14か所、市立幼稚園23か所、私立幼稚園8か所であり、特に1・2号認定の子どもの保育にとり、民間施設が大きな役割を担っている<sup>12)</sup>。

T市健康づくり推進課の栄養士への聞き取り調査によると、T市では、「健康づくり推進課」が市全体の食育を担当している。健康づくり推進課では、食品企業や医師会、栄養士会など団体の協力を得て、毎年9月上旬の休日に市のホールにて「食育フェア」を開催、市民への食育の啓発活動を行っている。また、同市第2次食育推進計画において、①豊かな心を育む、②食の安全・安心の確保、③食文化を守り、育てる、④健康な体を保つ、⑤食の情報発信と連携の推進を基本目標とし、食育SATシステムにおける啓発、3世代食育講座、栄養教室、出前栄養講座、食

事や栄養に関する相談会などを行っている、とのことであった。

T市保育幼稚園総務課の管理栄養士への聞き取り調査によると、幼稚園は幼稚園総務課、保育所、および認定こども園は、保育幼稚園事業課が管轄している。各々に配属された管理栄養士、栄養士は、私立の就学前施設の食育にはかかわっていない。私立幼稚園、認定こども園および保育園は、各園の裁量により独自の食育を行っている、とのことであった。

#### 2. I認定こども園の食育の現状

##### (1) I認定こども園の概況

Iこども園は、1933年に幼稚園として設立され、84年続くT市で最も長い歴史を持つ就学前施設であった。2015年に園舎を建て替えて幼保連携型認定こども園に移行した。JR T駅より徒歩5分の商業地に立地し、園庭は200坪に満たないが、新園舎の屋上を園庭として活用していた。0歳児から5歳児まで195名の定員、3・4・5歳児は、各々1号認定25名、2号認定24名、各年2クラスとなっていた。

「生きること・学ぶことの根っこを育てる」という理念のもと、「いのちを大切に子ども」像を目指し、自然の中で五感を使い、いろいろなことを感じとる保育を行っていた<sup>13)</sup>。

##### (2) I認定こども園の給食

園長への聞き取り調査によると、同園は、保護者が愛情を込めて子どものために手作りのお弁当を食べさせるという理由から、給食を行ってこなかった。こども園移行後の新園舎には調理室を設置し、現在は昼食と午後食の給食を行っていた。給食に携わるのは、専任栄養士1名を含む正規職員3名、非

表2 2017年10月の献立表

	2日 16日	3日 17日	4日 18日	5日 19日	6日 20日	7日 21日	23日
昼食	煮魚(かれい) 白和え みそ汁(大根) 七分つき米	鶏肉のカレー焼き スパゲティサラダ スープ(野菜) ロールパン	五日ラーメン リョネーズポテト	肉豆腐 胡瓜もみ みそ汁(きのこ) 七分つき米	豚肉の南蛮漬け 大豆サラダ(ツナ缶) みそ汁(かぼちゃ) 七分つき米	チキンライス グリーンサラダ スープ(野菜)	牛ちゃんごはん 春雨サラダ みそ汁(小松菜)
午後	ホットケーキ 牛乳	小倉団子 牛乳	おにぎり お茶	揚げパン 牛乳	果物 おかし 牛乳	コーンフレーク牛乳かけ お茶	じゃがもち 牛乳
	10日 24日	11日 25日	12日 26日	13日 27日	14日 28日	30日	31日
昼食	サンマかば焼き なます(うす揚) みそ汁(はくさい) 七分つき米 さつま芋ご飯(24日)	肉団子甘酢あんかけ もやしのナムル スープ(ワカメ) 七分つき米	豚汁うどん さつま芋スティック みかん(12日)	カレーシチュー バケット ロールパン(0・1歳) コールスロー	豚肉の生姜焼き 切干大根の煮付 みそ汁(麩) 七分つき米	親子丼 ほうれん草おかかあえ みそ汁(豆腐)	鮭の塩焼 ささみと胡瓜の梅肉和え みそ汁(大根) 七分つき米
午後	マドレーヌ 牛乳	コロコロトースト 牛乳	ピザ風ライス 牛乳	焼きそば お茶	野菜むしパン 牛乳	焼き芋 牛乳	かぼちゃドーナツ 牛乳

Iこども園献立表より筆者作成



正規職員3名であった。無農薬や無添加で安心・安全な食材・調味料を使用し、献立も園児の健康や食習慣を配慮して計画されている。薄味を心掛け、七分つき米を提供するなど子どもの咀嚼に配慮し、午後食も手作りで健康的なおやつとしていた。

2017年10月の献立表をみると、子どもの嗜好に合わせるのではなく、煮物やみそ汁などの和食を中心に、食材を生かす工夫がされていた（表2）。献立表の6日と20日午後食の「果物とおかし」については、協力農家で収穫した柿、協力店からの手作りの焼き菓子とのことであった。

### （3）稲づくりの実践

同園創立80周年記念誌<sup>14)</sup>および園長からの聞き取り調査によると、同園では、長年にわたり、毎年5歳児のクラスにおいて、稲作の実践が行われていた（表3）。砂場を利用したわずかなスペースに作られた水田による稲作実践は、園児の自主性が重視されていた（写真1）。

表3 稲作実践の流れ

4月	田おこし	
5月	代かき	土を耕した後、表土をドロドロにし、田んぼを整えます。
6月	田植え	田植え定規を使って等間隔に植えます。
9月	かかしづくり	育った稲をスズメが狙います。かかしを作って守りましょう。
10月	稲刈り	待ちに待った収穫のとき！大きくなった稲に喜びを感じながら鎌を使って刈ります。
11～12月	脱穀・もみすり・精米	機械を使わない昔からの方法で、白米になるように精米の作業をします。
12月	収穫祭	収穫に感謝し、新米をいただきます。自分達で作った「今村米」は喜びの味がします。

創立80周年記念誌より筆者作成



写真1 園庭の砂場スペースを利用した水田（筆者撮影）

園長への聞き取り調査によると「毎年4月、クラス担任は、進級した5歳児クラスの園児たちに“今年もお米を育てますか？”と呼びかける。次に、“お米を育てたい！”と稲作への意欲を示した園児たちに、“では、初めに何をすればよいだろう？”と問いかける。“種をまかなあかん（種をまかななければならない）”ことに気づいた園児たちは、クラス担任の問いかけにより“稲の種”は何か考える。園児たちの中から、“稲の種はお米”との気づきがある。そこで、白米から芽が出るのか考える。農家を親戚にもつ園児から、白米では芽が出ないとの意見がある。その後、白米、玄米、種粳を使い、発芽の実験を行う。実験により種粳から発芽することを学んだ園児たちは、近郊農家から招いた講師から稲作についての話を聴く」とのことであった。

こうして始まった稲作実践は、園庭において、日々の保育に密着した形で行われていた。園児たちは登園や園庭での活動の際に毎日稲の成長、そして水田に生息する生き物、カブトエビやカエルの成長を観察していた。稲穂が実る9月にはスズメが成長したお米をつつく姿に気づき、前年収穫した稲わらを使って、かかしの製作をしていた。

収穫は、園児自らが鎌を使って行い、千把扱きにより丁寧な脱穀していた。すり鉢で粳すりしたのち、玄米を一升瓶に入れて棒でつき、精米を行っていた。一定量の収穫があるため、伝統的な方法での作業は園児たちにとって容易ではなく、大変な労力が必要である。作業が終了するころには、園児たちはお米一粒一粒を大切にし、作業中にこぼれたお米を拾うようになる、とのことであった。

### （4）さつま芋づくりの実践

同園創立80周年記念誌および園長からの聞き取り調査によると、さつま芋づくりの実践は、主に園からバスで約20分の場所にある畑で行われていた（表4）。畑では近郊農家の支援も得て、4歳児が頻繁に訪れ、土づくり、水やり、草引きなどの活動を行っていた。園児たちは、さつま芋の成長を観察することにより、ツルが伸びたこと、葉が虫に喰われていることに気づき、また、自然の中で、水の流れる音を聴く、植物のにおいを嗅ぐ、風が吹くのを感じるなど、五感を使う活動を行っていた。

収穫したさつま芋は、焼き芋、鬼まんじゅう、さつま芋大福などに調理され、午後のおやつに提供されていた。ツルはきんぴらに調理して食べ、葉は染色に用い、小さなころから成長を見守ったものは、

表4 さつま芋づくり実践の流れ

5月	耕し	鍬で土をやわらかくして、苗を植える準備をします。
6月	苗植え	さつま芋の苗は少し寝かせて植え、土をかぶせます。
7～9月	水やり	畑には水道がありません。川の水を汲んで、一株づつ、ゆっくりと水やりします。
	草引き	土の栄養をさつま芋がしっかり吸収できるように周りの雑草を引いていきます。
10～11月	芋ほり	収穫の日！しゃもじの先を削った手作りスコップで、さつま芋を傷つけないように掘っていきます。
12月	落ち葉入れ	落ち葉拾いで集めた葉っぱを土に返し、栄養にします。

創立80周年記念誌より筆者作成



写真2 園舎屋上の芋畑（筆者撮影）

すべて大切に活用されていた。

2015年の園舎建て替え後は、屋上にもさつま芋畑を作り、年少の園児たちも同様の体験が行えるようになった（写真2）。

#### (5) 味噌づくりの実践

園長からの聞き取り調査によると、同園では、節分行事の前、毎年1月に、3・4歳児を対象として、豆まきに使う大豆が、手を加えることにより毎日の食生活に欠かせない味噌という食品になる体験をさせるために、味噌づくりを行っていた。

大豆は、さつま芋とともに上記の畑で栽培したものを用いていた。園児は、大豆を一晩水につけて煮込み、うるち米を蒸して麹菌を振りかけ、生麹を仕込むところから仕事を始め、煮た大豆を指でつぶし、すりこぎでペースト状にしたものと塩麹を混ぜ、味噌団子を作ってカメに投げ入れ、蓋をして1年間寝かせる作業を行っていた。園児が仕込んだ味噌は、1年後に給食で使われていた（写真3）。

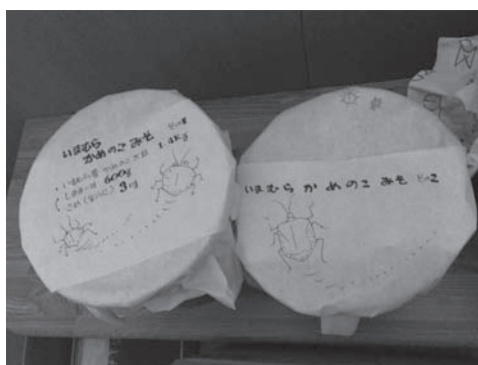


写真3 今年仕込まれた味噌（筆者撮影）

#### (6) その他の活動

園長からの聞き取り調査によると、同園では、園児への食育を通して、保護者へも食育を行っていた。保護者に対し、折に触れて、園で実践している自然の中で五感を使う活動の大切さ、安全・安心な食材を選び、手をかけて作った食事を食べさせることの大切さ、また、食器洗い洗剤、衣類洗い洗剤を香りや価格よりも、健康や環境に良いものを優先して選択すべきことを伝えていた。また、同園では、未就園児への子育て支援の一貫として、親子を対象とした食育も行っていた。

さらに、同園創立80周年記念誌によると、同園には、任意の保護者サークル活動の1つに、健康な体と心を育むために、何を・いつ・誰と・どこで・どのように食べるのかを適切に選んでいく力を養う「食育」サークルがあった。サークルのメンバーは、安全な食べ物とはどういうものを学び、実践（調理）していた。添加物について学び、梅干しづくり、誕生会のおやつ作りなどの活動を行っていた。

### 3. Iこども園における食育の園児への影響

子どもたちを同園に通わせていた1名の保護者への聞き取り調査によると、自身は、同園の食育の影響により、安全・安心な食材を吟味することにこだわり、庭で野菜を栽培したり、無添加の食材や無農薬野菜を購入するようになった、また、同園で活動した子どもたちは、自主的に自らの目標に向けて努力し、あきらめない子どもに育っているとのことであった。

同保護者は、「同園において、親は土を耕して子どもたちに栄養を与えるのが仕事であり、それにより子ども成長し、枝葉をつけるようになる、と言われ、それを信条として子育てをしてきた。まさにそ

の教えが子どもたちの“生きる根っこ”につながっている。子どもたちは、忙しい中も手間をかけて食事を作る親の姿を見て育ったため、スポーツや勉強にも真摯に取り組む子どもになったのではないかと、同園を卒園した同級生もそのような子どもが多い」と語った。

食育の園児への影響について、園長は、「マクドナルドが好きな園児も少なくないが、園で得た体験が、将来的には多かれ少なかれ卒園児の生きる態度につながると考えている」と語った。

#### 4. 考察

T市においては、民間認定こども園の食育は、各園の裁量に委ねられている。調査対象園は、認定こども園への移行前より、長期にわたり自然に学ぶ活動を保育の柱としており、新しく導入した給食もその理念によるものであった。食育の方法においては、「栽培活動」、特に園庭の水田における「稲栽培」を軸にしていた。

先に挙げた認定こども園の食育に係る先行研究では、「栽培・収穫体験」の実施が最も多いとされており<sup>15)</sup>、幼稚園を対象とした食育の調査でも、ほとんどの園が栽培活動を行っていた<sup>16)</sup>。しかし、就学前施設における「栽培活動」の実践例は、野菜の栽培が多くを占めている<sup>17-19)</sup>。稲栽培、コメ作りの実践報告も見られるが、多くはバケツ稲、ペットボトルを用いた実践<sup>20, 21)</sup>である。多くの時間を割いて稲栽培を中心に、米の歴史、種類、産地、栽培方法、利用、栄養、調理方法などを学んだ事例でも、プランターが用いられていた<sup>22)</sup>。本格的な稲栽培活動報告は、近隣農家に大きな協力を得ていると考えられる<sup>23)</sup>。園庭に設置した水田や屋上の畑を利用し、園児の自主性を重んずる活動は、立地に恵まれない園にとり示唆的と考える。対象園と同様に、園内に「ミニ田んぼ」などを作り、園での生活と密着して栽培活動と行っている保育園では、園児の生物認識が高まり、園児は生物学的理由に基づき、植物を「いのちあるもの」とみなしているとしている<sup>24)</sup>。

対象園で行われていた活動は、我が国の食文化の中心に位置する「米と味噌」を題材としている。味噌を手作りする活動は他の園でも報告が見られるが、多い例ではないと考えられる<sup>25)</sup>。稲やさつま芋の栽培は、よく行われている農家に田植えと稲刈り、芋ほりに行く体験活動、バケツ稲のようなミニチュアではなく、園児の自主性を重んじて、土づくりからの栽培に労力を費やし、自然の中で五感を使う活

動であった。

これらの食育活動は、保育所食育指針<sup>26)</sup>に挙げられた食育内容の5項目のうち、「いのちの育ちと食」を中心に据え、我が国の「食と文化」を重視している。本格的な調理は行っていないものの、味噌づくりにより「料理と食」を含んでいる。また、友人と協力して栽培を行うことにより「人間関係」力を育み、健康なご飯とみそ汁の食文化を取り上げ、食べ物の大切さに気づくことにより「健康」に対する意識を高めることにもつながるだろう。

また、保護者に対する徹底した働きかけは、学ぶところがあると考ええる。1名の保護者と園長に対する聞き取り調査であり、大変偏った見解ではあるものの、同園の食育は、一部の園児には良い影響が及んでいると考えられる。

#### IV. まとめと今後の課題

2015年に私立幼稚園から幼保連携型認定こども園に移行した園を対象に、食育について調査を行ったところ、稲作、味噌づくり、さつま芋づくりを中心とした独自の食育が行われていた。園児の自主性を重んじ、自然の中で五感を使う充実した活動が行われていた。卒園生の保護者は、園の食育に良い影響を受けたと感じていた。立地に恵まれない環境での栽培活動、保護者への熱心な働きかけは、今後の就学前施設における食育の在り方に示唆を与えるものであった。

今後はさらに、同園での食育の効果について分析を深めるとともに、他の認定こども園の食育事例についての調査を行い、就学前施設における食育の在り方について考察したい。

#### 参考文献

- 1) 農林水産省HP「第3次食育推進基本計画」  
<http://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/9929094/www8.cao.go.jp/syokuiku/about/plan/pdf/3ki-honkeikaku.pdf>（平成29年9月15日閲覧）
- 2) 保育所保育指針（平成29年3月31日改訂）  
<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11900000-Koyoukintoudoukateikyoku/0000160000.pdf>（平成29年9月15日閲覧）
- 3) 内閣府、文部科学省、厚生労働省、幼保連携型認定こども園教育・保育要領（平成29年告示）、2017年4月
- 4) 文部科学省HP「幼稚園教育要領（平成29年3

- 月公示)  
[http://www.mext.go.jp/component/a\\_menu/education/micro\\_detail/\\_icsFiles/afieldfile/2017/05/12/1384661\\_3\\_2.pdf](http://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/micro_detail/_icsFiles/afieldfile/2017/05/12/1384661_3_2.pdf)（平成29年9月15日閲覧）
- 5) 厚生労働省, 楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～, 2001
  - 6) 師岡章, 第7章食育計画の考え方・作り方, 食育と保育, メイト, 49-61, 2012
  - 7) 内閣府HP「認定こども園概要」<http://www8.cao.go.jp/shoushi/kodomoen/gaiyou.html> (2017年9月15日閲覧)
  - 8) 内閣府HP「認定こども園に関する状況について（平成29年4月1日現在）」  
[http://www8.cao.go.jp/shoushi/kodomoen/pdf/kodomoen\\_jokyo.pdf](http://www8.cao.go.jp/shoushi/kodomoen/pdf/kodomoen_jokyo.pdf) (2017年9月15日閲覧)
  - 9) 山下浩子, 山村涼子, 眞谷智美ほか, 久留米市の保育所・幼稚園・認定こども園における食育推進の実践 第1報, 久留米信愛女学院短期大学研究紀要, **38**, 53-58, 2015
  - 10) 山下浩子, 山村涼子, 眞谷智美ほか, 久留米市の保育所・幼稚園・認定こども園における食育推進の実践 第2報, 久留米信愛女学院短期大学研究紀要, **39**, 51-56, 2016
  - 11) 陳 恵貞, 認定こども園における子どもの発達と食育一動機づけの視点から一, 子ども学研究論集 (1), 39-49, 2009
  - 12) T市ホームページ [www.city.takatsuki.osaka.jp/](http://www.city.takatsuki.osaka.jp/) (2017年9月15日閲覧)
  - 13) I 認定こども園ホームページ <http://www.imamura-gakuen.ed.jp/> (2017年9月15日閲覧)
  - 14) 学校法人今村学園高槻幼稚園, 創立80周年記念誌, 2013
  - 15) 前掲報告9)
  - 16) 多々納道子, 山田 千尋, 幼稚園における食育の実態と課題, 鳥根大学教育学部紀要 (教育科学) **46**, 15-27, 2012
  - 17) 吉田隆子監修, 第2章栽培活動, 食育のアイデア 実践ガイド, メイト, 25-36, 2011
  - 18) 古郡曜子, 小田進, 食育としての栽培活動における課題一幼稚園教諭へのインタビューから一, 北海道文教大学研究紀要 **37**, 131-137, 2013
  - 19) 木田春代, 武田文, 荒川義人, 大久保岩男, 幼稚園における野菜栽培活動の状況とその食育効果一北海道某市での調査一, 天使大学紀要 **13**(2), 1-11, 2012
  - 20) 新堀左智, 日高文子, 上地由朗, イネ栽培学習が幼児教育にもたらす影響と役割に関する検証, 東京農大農学集報 **60**(1), 18-27, 2015
  - 21) 5至誠第二保育園 (東京都 日野市), 日本保育学会保育所食育実践集V 一保育所における食育調査報告書一, 2011
  - 22) 戸田敬, 石田康幸, イネの栽培を取り入れた総合的な学習の試み一土のない学校での実践から一, 埼玉大学教育学部附属教育実践総合センター紀要 **5**, 159-167, 2006
  - 23) 4 青い鳥幼稚園 (栃木県鹿沼市), 日本保育学会保育所食育実践集V 一保育所における食育調査報告書一, 31-35, 2011
  - 24) 外山紀子, 野村明洋, 食べてつなげる, 食でつながる 八国山保育園の食
  - 25) 田中美幸, 家族・地域と縁を結ぶ開かれた教材ミソ造りの実践を通して (その3) 一保育園における5歳児のみそ造り体験から見てきた食文化活動一, 常葉学園短期大学紀要 **39**, 103-118, 2008
  - 26) 前掲書5)